

ХРАНИТЕЛЬНИЦА РУССКОЙ ХЛЕБОСОЛЬНОЙ ТРАДИЦИИ

Бородин А.А.

*Воронежская область, Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
нижнекарачанская средняя общеобразовательная школа, 3 «б» класс*

*Научный руководитель: Бородина И.Н., Воронежская область, Муниципальное казённое
общеобразовательное учреждение нижнекарачанская средняя общеобразовательная школа,
учитель немецкого языка*

Россия – поистине удивительная страна, которая наряду с высоко развитой современной культурой бережно хранит традиции своей нации. Россияне продолжают отмечать праздники, верят в многочисленные народные приметы и предания. Продолжают быть радушными и гостеприимными. Всегда ли гостеприимство было главной чертой русского человека? Почему оно оценивалось прежде всего хлебосольством. Что означает это слово?

В нашей семье особые случаи всегда сопровождалась бабушкиным хлебом, который она выпекает в русской печи. Хлеб печётся по особому рецепту. Бабушка бережно хранит этот рецепт. Мне захотелось узнать об истории выпечки хлеба на Руси, собрать материал о моей бабушке, которая хранит старинную русскую хлебосольную традицию. Ответам на эти вопросы я посвятил свою работу.

Цель работы: узнать больше о хлебосольной традиции на Руси, обобщить материал о хранительнице этой традиции – моей бабушке.

Гипотеза: гостеприимство – одна из главных качеств русского человека; хлебосольство – русская традиция, которую бережно хранит моя бабушка.

Методы исследования:

1. подбор и изучение различных источников по теме;
2. опрос в форме интервью;
3. анализ и обобщение полученных данных.

Практическая значимость. Данная исследовательская работа может быть использована при проведении выставок, тематических уроков, краеведческих мероприятий.

Теоретическая часть. Гостеприимство и хлебосольная традиция

Понятие «гостеприимство»

Разные словари толкуют значение слова «гостеприимство» практически одинаково.

Гостеприимство – радушие по отношению к гостям, любезный прием гостей. (Толковый словарь Ушакова).

Гостеприимство – гостеприимство, хлебосольство, радушие.

(Новый объяснительный словарь синонимов русского языка)

Гостеприимство – это теперь бытовое понятие, означающее особый вид радушия, хлебосольство хозяев при приеме гостей. (Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза и И.А. Ефрона)

Радушие указывает в первую очередь на любезность и особую приветливость по отношению к гостям: «У нас на Руси — прежде гостю поднеси». Хозяин обязан угощать своего гостя всем самым лучшим, что есть в его доме. А в пословице «Красному гостю — красное место» выражается правило: гость достоин самого почетного места в доме. Конечно, радушие — это не специфические русские черты в отличие, например, от французов, у которых улыбочивость и дружелюбие — обязательное качество любого воспитанного человека независимо от взаимоотношений и личного восприятия ситуации.

В слове гостеприимство на первом плане — готовность человека впустить чужого в свой дом или даже предоставить ему кров. Для гостеприимного человека его дом — не крепость, а место, куда он рад пригласить гостей. И гость для него — радость в любой ситуации: «Хоть и не богат, а гостям рад».

Хлебосольство — наиболее специфическое русское качество, а само слово возникло от сочетания слов «хлеб» и «соль» — основы каждодневной жизни. Хлебосольный хозяин любит угощать своих гостей, искренне радуясь, что они едят много и с удовольствием. Угощения на его столе должны быть разнообразны и многочисленны. Если вас пригласили в русский дом и на столе там был только кофе или чай с печеньем, то такого хозяина вы вправе назвать гостеприимным, радушным (ведь он вам улыбался!), но совсем не хлебосольным. Отсутствие хлебосольства осуждается самими русскими, потому что по русской традиции «Умел звать — умеи и угощать!» и «За пустой стол гостей не сажают». О хозяине дома, который не отличается хлебосольством, народная молва отзывалась иронично: «Скатертью трясет, а на стол не несет!» — это звучит

как насмешка над жадностью хозяина, который посмел оставить гостей голодными, нарушив тем самым все традиции и правила приличия.

Из истории возникновения хлебосольной традиции

Гостеприимство всегда было главной чертой русского человека. Оценивалось оно прежде всего хлебосольством. В старину гостя полагалось напоить и накормить досыта. Обычай предписывал, чуть ли не насильно кормить и поить гостя. Хозяева становились на колени и уговаривали съесть и выпить «еще хоть чуть-чуть». Объяснялось это тем, что поместья и селения располагались далеко друг от друга, и редкий гость, был всегда в радость. С тех пор гостеприимство в России неизменно стоит на первом месте, а память о славных народных застольях, царских, дворянских и купеческих гастрономических пиршествах жива и поныне.

Традиция дворянских обедов берет начало со времен Петра I.

В XVII веке, каждый зажиточный горожанин не мог обойтись без проведения праздничных пиров, это входило в его жизненный уклад. Готовиться к праздничному пиру начинали задолго до торжественного дня - особо тщательнейшим образом вычищали и прибирали весь дом и двор. Из сундуков доставали парадные скатерти, посуду, полотенца, которые бережно хранились там для этого дня.

Сама трапеза начиналась из того, что хозяин дома отрезал и подавал каждому приглашенному гостю ломоть хлеба с солью, что символизировало гостеприимство и хлебосольство этого дома, и сегодняшние хлебосольные традиции берут свои истоки с той поры. В знак особого уважения к кому-нибудь из своих гостей хозяин мог сам положить какое-нибудь кушанье с особой тарелки, специально ставившейся с ним рядом, и, при помощи своего слуги, послать почетному гостю особо, подчёркивая своё внимание к нему.

Торжественные обеды и застолья в честь приёма иностранных гостей устраивались с особой широтой и размахом. Они демонстрировали не только материальные возможности хозяев, но и широту русской души.

Хотя традиция встречать гостей с хлебом и солью пришла к нам с той поры, но порядок подачи блюд в те времена заметно отличался от того, который привычен нам сегодня: сперва ели пироги, после блюда из мяса, птицы и рыбы, и только в конце трапезы принимались за супы.

Традиции пировать и трапезничать были не только у богатых и знатных членов общества.

Представители практически всех слоев населения считали обязательным собираться за пиршественным столом по поводу всех значимых событий в жизни, будь то свадьба, крестины, именины, встречи, проводы, поминки, народные и церковные праздники...

И именно эта традиция дошла до нас, практически ничуть не изменившись. О русском гостеприимстве известно всем и так было всегда.

А что же касается еды, то если в дом русского человека приходят гости и застают семью за обедом, то непременно будут приглашены к столу и усажены за ним, у гостя вряд ли будет возможность отказаться от этого приглашения.

Многое изменилось с того времени но, как и наши далёкие предки, мы любим собираться за праздничным столом. Красиво накрытый стол, благоухающий ароматами различных блюд, снимает напряжение и располагает к душевной беседе.

«Хлеб – всему голова»

Место хлеба на русском столе

Считается, что слово «хлеб» греческого происхождения, древнегреческие пекари использовали для производства этого продукта специальные горшки - клибанос. Что касается происхождения русского слова «хлеб», то его связывали с заимствованным именем Глеб, или глаголом «хлебать». Хотя, возможно, что наоборот, глагол «хлебать» (и название горшка для хлеба у греков) произошли от слова «хлеб». А глубинный смысл, значение и происхождение слова «хлеб» еще ждет своей разгадки. У наших предков Хлеб был связан с Солнцем, с плодородием, продолжением рода. На столе в русском доме постоянно лежал хлеб, а рядом стояла солонка. Думается, что этим хозяева хотели показать своё гостеприимство, а также то особое положение, которое отводилось столу в доме. Ещё у славян-язычников хлеб-соль были символом верности, дружбы, богатства и благополучия. Значение символа богатства и обилия в доме хлеб-соль имело в русских свадебных обрядах. Каравай хлеба и солонка с солью украшали свадебный стол.

В России хлеб-соль было принято дарить на новоселье.

Тому, кто отправлялся в дальний путь давали в дорогу символический хлеб-соль как благословение. В России и на Украине гость, застающий хозяев за едой, говорил:

“Хлеб да соль” - что служило пожеланием богатства и благополучия. Издавна к новорожденному ребёнку ходят в гости с хлебом; принято так ходить, чтобы он рос добрым.

Действительно, ни в одной стране мира хлеб не имел такого значения, как на Руси: издавна путешественники, приезжавшие в нашу страну, замечали, насколько много хлеба едят русские. Этому есть разные причины, в том числе древняя земледельческая традиция, большая потребность в калорийной пище, пригодной к длительному хранению, обусловленная холодным климатом, а также необходимость, (чтобы прокормиться в суровых условиях), много работать, а значит, тратить больше энергии.

Выпечка хлеба на Руси

С древних времён выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почётным. Во многих поселениях были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих пекарнях готовили хлеб мастера, которых называли хлебниками. Хлеб выпекали в каждом доме и выполняли эту работу обычно женщины.

В 11 веке на Руси выпекали кислый, т.е. сброженный хлеб из ржаной муки. Производство ржаного хлеба было большим искусством, оно основывалось на применении специальных заквасок, или квасов, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение. Закваской называли часть заквашенного теста, оставшегося от предыдущей выпечки. От качества закваски в очень большой степени зависели вкус и аромат хлеба. Поэтому закваску оберегали, замешивали её густо, обсыпали мукой и хранили в прохладном месте.

Кроме ржаного хлеба на Руси испокон веков выпекали множество изделий из пшеничной муки, начиная от монастырских просфор и кончая знаменитыми ковригами. Древнерусская коврига представляла собой большой хлеб, но не круглый (в отличие от каравая), а трёх- или четырёхугольный.

Пользовались спросом и пшеничные калачи, которые выпекались в средневековой Руси к праздникам. Для калачей отбирали муку лучшего качества. К праздничному столу готовили и другие хлебные изделия, называемые пирогами. В эпоху Московской Руси готовили пироги со всевозможными начинками: грибами, маком, горохом, репой, капустой, в виде курников, начинённых курицей, яйцами, бараниной, выпекались сложнейшие кулебяки с начинками из разных сортов рыб, дичи, грибов. Сладкие

пироги заменяли нашим предкам современные пирожные.

В 16-17 вв. в русских городах значительную часть городского ремесленного населения составляли мастера хлебного дела, которые делились на хлебников, калачников, пирожников, ситников, саечников, крендельщиков, блинников и пряничников.

Излюбленным видом хлебного лакомства на Руси были пряники, или по-белорусски «пернікі». Их дарили на именины, подносили невесте в виде свадебного подарка, одаривали ими дорогих гостей, угощали ребятишек. Праздничные пряники, которые пекли для подарков, весили 2-3 кг, а порой достигали и пуда (16 кг).

Но главным видом хлебного товара был каждодневный простой хлеб: сытный, недорогой, заменяющий простому люду порой другие блюда на завтрак, обед и ужин.

Пекари на Руси пользовались особым уважением, их никогда не называли пренебрежительными именами, как других людей простого звания, а величали уважительно, полными именами – Иван, Фёдор, Пётр, часто добавляя фамилию или прозвище.

В конце 19 в. сельские жители пекли хлеб сами в русских печах. Печь была главной в доме.

Затрещит мороз, завоет ветер в трубе, а на печи тепло и уютно. А знаете ли вы, что русская печь существует около четырёхсот лет. Причина её долговечности – в универсальности. Русская печь отапливает жильё, в ней приготавливается пища, выпекается хлеб, варится квас, сушатся продукты и одежда, в ней даже мылись.

Городское население обычно покупало хлеб у булочников, которые выпекали его в больших количествах и различных видов.

За всю историю человечества простые люди никогда не ели хлеба вдоволь. Сегодня в нашей стране изобилие хлеба. Множество хлебозаводов, оснащённых современной техникой, выпекают хлеб; булочные, бараночные, сдобные изделия; сухари; пряники; пироги – море хлебного товара на всякий вкус, на любой случай.

И если сейчас наш народ обеспечен самым недорогим в мире, но и самым вкусным, питательным и самым разнообразным хлебом, то в этом великая заслуга тех, кто сражался за хлеб и отдавал свою жизнь в борьбе с фашизмом, кто, теряя сознание от голода, выпекал буханки святого блокадного хлеба в осаждённом Ленинграде.

В военные годы блокадный хлеб состоял из 15% бумаги, 9% жмыха, 3% остатков из мешков, 1,5 % пыли от обоев, 1,5% хвои и т. д. Формы для выпекания смазывали соляровым маслом.

В начале XX века потребление изделий из ржаной муки составляло более шестидесяти процентов.

Народная мудрость (пословицы и поговорки о хлебе)

Хлеб на Руси всегда был в почете, о чем говорят огромное количество пословиц и поговорок:

Будет хлеб – будет и обед.

Без хлеба, да без каши ни во что и труды наши.

Без хлеба куска – и стол доска.

Где хлебно и тепло, там и жить добро.

Хлеб да соль – и обед пошёл.

Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай.

Хлеба нет – и корочки в честь.

Хлеба ни куска – и в горнице тоска.

Хлеб в пути не в тягость.

Без блинов не масленица, а без пирога не праздник.

Блюди хлеб на обед, а слово на ответ.

Хлебу – мера, деньгам – счёт.

«Не случайно во многих русских сказках говорится о чертях на мельницах. Место, где мелется зерно для будущего хлеба, вызывает у темных сил особое противодействие.

Практическая часть

Семейный «Бородинский». Технология производства

Черный хлеб - русский национальный хлеб, душа российского хлебопечения. Испокон веков русские люди употребляли в пищу ржаной хлеб, который был им и по вкусу, и по карману.

Моя бабушка Бородина Мария Яковлевна хранительница традиции выпечки ржаного хлеба по старинной технологии. Уже 56 лет она печёт ржаной хлеб в русской печи. Этому мастерству научила её мама. Её хлеб часто называют «Бородинским».

С детства мне было интересно всё, что связано с бабушкиным хлебом. Став старше, я подробно расспросил об этом процессе.

Для хлеба муку делают на местной мельнице по-старинке. Но в последнее время ржаную муку покупают в магазине. Бабушка не добавляет никакую другую муку, она берёт чисто ржаную.

Она печёт свой хлеб на закваске. Для приготовления закваски нужны только ржаная мука и вода. Готовится она в первый раз три дня, а дальше на ней можно замешивать Хлеб в любое время.

В первый день для закваски берется 50-100 г. (треть поллитровой банки) ржаной муки и теплую воду - столько, чтобы раз-

вести муку до состояния жидкой сметаны, ставится посуда с закваской, накрытая полотенцем или марлей, в теплое место, и оставляется там на сутки.

Во второй день добавляется столько же муки, сколько в первый день, и вода до состояния жидкой сметаны, перемешивается и снова оставляется на сутки.

На третий день повторяется та же процедура, что и во второй. Закваска оставляется до начала брожения – до появления пузырьков. Появление пузырьков – признак того, что закваска готова для замешивания опары.

Можно сказать, что опара - разведённая закваска.

При выпекании хлеба, чтобы снова три дня не ждать приготовления закваски, её откладывают в банку грамм 100 из готовой опары. Это будет закваска для приготовления следующего хлеба. Её накрывают марлей в несколько слоев, убирают в холодильник, и достают ее желательнее часов за 6-10 до приготовления нового хлеба, чтобы она немного ожила. Готовая опара булькает, пузырится и поднимается.

Закваска, на которой готовился Хлеб, береглась как зеница ока, и передавалась из поколения в поколение. После каждой выпечки закваску обновляли новой порцией муки, и хранили в погребе, поэтому хранилась она веками и передавалась по наследству, говорили даже что когда дочь выходила замуж, то в качестве приданного в новую семью передавали самое ценное, это закваску.

Хлеб бабушка выпекает только в русской печи.

Можно топить печь накануне выпечки, как правило с вечера, температура в разогретой печи подымается до 500 градусов, перед сном когда дрова прогорают в печке, трубу закрывают заслонкой и оставляют печь до утра, чтобы остыла.

Утром температура опускается до необходимой для выпечки хлеба на закваске.

Можно топить печь рано утром и выпекать хлеб к вечеру.

Раньше сама выпечка происходила при полном молчании, пекарь просил божего благословения, сам крестился и крестил тесто, печь и испеченный хлеб. Считалось, что если соблюдать этот обряд то хлеб не будет переводиться в течение всего года.

Бабушка тоже печёт хлеб с особой молитвой.

Хлеб сажают в печь, когда в горниле ровный и сильный жар, его еще называют изволочным. Опытные пекари могут легко определить его, протянув руку в горнило печи или подставить локоть к устью печи.

Чтобы печь быстро не остывала, трубу закрывают задвижкой.

Подготовленные караваи хлеба кладут на присыпанную мукой деревянную лопату и сажают в печь. Каравай на лопате вносят в горнило печки и резко убирают ее, хлеб, сползая с лопаты, попадает на под. Под – это нижняя поверхность в печи.

Некоторые пекари кладут хлеб на листья капусты, лопуха или петрушки, подовина (нижняя часть) хлеба выпеченного на листьях была вкусная и хрустящая.

Горнило (топку) печи закрывают заслонкой. Есть простой способ определить сколько времени должен печься хлеб, в стакан с водой бросали шарик теста размером с грецкий орех, как только он всплывал, это был сигналом что пора вынимать хлеб из русской печи.

Проверить готовность печи можно было удавив его по подовине костяшками пальцев, если звук был звонким, то хлеб пропекся, если же глухим, то хлеб отпралялся снова в печь. Проверяли также деревянной палочкой, сейчас это делают, например, спичкой или зубочисткой. Если она влажная, то хлеб не пропекся.

Бабушка вынимает хлеб через 2,5 часа. За всё время она ни разу не ошиблась с его готовностью.

Готовый хлеб вынимают из печи и, осторожно, не ударяя его, укутывают в льняное полотенце. Дают остыть при комнатной температуре, примерно 2-3 часа. Во время остывания, хлеб ни в коем случае нельзя тревожить, резать и, тем более, есть. Остывание хлеба - это завершающий этап выпечки хлеба на закваске, можно сказать, что он еще печется, хоть и не в русской печи.

Рецепт ржаного «Бородинского»

1 л. воды, 2,5 кг. ржаной муки, 3 ст. л. закваски, соль по вкусу.

Смешать муку (1/2 ч.), воду, закваску. Поставить в тёплое место на 7 часов. Затем добавить оставшуюся часть муки, хорошо перемешать. Поставить еще на 3 часа. Затем сформовать хлеб и выпекать его в печи 1,5 - 2 часа.

Заключение

В ходе работы я пришёл к выводу, что гостеприимство – главное качество русского человека.

Ни в одной стране мира хлеб не имел такого значения, как на Руси.

Хлебосольство – умение накормить и напоить гостя, было связано с хлебом, солью.

С древних времён выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным.

Черный хлеб - русский национальный хлеб, душа российского хлебопечения.

Моя бабушка Бородина Мария Яковлевна - хранительница традиции выпечки ржаного хлеба по старинной технологии.

Гипотеза, выдвинутая в начале работы, подтвердилась.

Список литературы

1. Брокгауза и Ефрона энциклопедический словарь / Кауфман И.М. // Брасос — Вещ. — М.: Советская энциклопедия, 1971. — С. 45. — (Большая советская энциклопедия: [в 30 т.] / гл. ред. А.М. Прохоров; 1969—1978, т. 4).
2. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. Т 3; Л-Р / Под ред. Проф. И. А. Бодуэна де Куртенэ. — М.; Терра – Книжный клуб, 1998. — 912с.
3. М. Ивин «Хлеб сегодня, хлеб завтра». Детская литература, 1980г.
4. А. Митяев «Ржаной хлебушко – калачу дедушка», Москва «Детская литература», 1990г.
5. Новый объяснительный словарь синонимов русского языка. Второе издание, исправленное и дополненное. — М.; Вена: Языки славянской культуры: Венский славистический альманах. Авторы словарных статей: В.Ю. Апресян, Ю.Д. Апресян, Е.Э. Бабаева, О.Ю. Богуславская, И.В. Галлактинова, М.Я. Гловинская, С.А. Григорьева, Б.Л. Иомдин, Т.В. Крылова, И.Б. Левонтина, А.В. Птенцова, А.В. Санников, Е.В. Урысон. Под общим руковод. 2004.
6. Ожегов С.И. и Швецова Н.Ю. Толковый словарь русского языка: 80000 слов и фразеологических выражений / Российская академия наук. Институт русского языка им. В.В. Виноградова. — 4-е изд., дополненное. — М.; ООО «Издательство ЭЛПИС», 2003. — 944с.
7. <http://www.gotovim.ru/library/hleb/narussy.shtml>
8. <http://moiarussia.ru/istoriya-hleba-na-rusi/>
9. http://russkayapech.ru/vipechka_hleba_na_zakvaske_v_russkoy_pechi.html
10. <http://flaminguru.ru/posl10.htm>
11. <http://www.zoroastrian.ru/node/849>